

# CARTE

**Tomates anciennes de couleur/stracciatella/huile basilic/tuile**

Bunte Urtomaten/Stracciatella/Basilikum Öl/Hippe • A, G, O

€ 28,00

**Tartare de bœuf/cèpe/burrata/œuf de caille**

Tartar vom Rind/Steinpilz/Burrata/Wachtel Ei • A, C, L, O

€ 30,00

**Poulpe/ajo blanco/fève/chorizo/coriandre**

Oktopus/Ajo blanco/Saubohne/Chorizo/Koriander • A, G, H, F, L, O, R

€ 31,00

**Thon rouge/miso aubergine/girolle/fenouil/câpre**

Roter Thunfisch/ Melanzani Miso/Eierschwammerl/Fenchel/Kapern • D, F, O

€ 31,00

**Turbot/salicorne/ratatouille/girolle**

Steinbutt/Queller/Ratatouille/Eierschwammerl • A, D, G, L, O,

€ 41,00

**Faux filet de bœuf Wagyu/courge d'été/cèpe/noisette**

Beiried vom Wagyu Rind/Sommerkürbis/Steinpilz/Haselnuss • G, H L, O

€ 44,00

**Caviar d'aubergine/miso/poireau/portobello/sésame**

Melanzani Kaviar/Miso/Lauch/Portobello/Sesam • A, F, G, L, N, O

€ 29,00

**Sole/riso/artichaut/haricot vert et jaune/mini carotte**

Seezunge/Riso/Artischocke/grüne und gelbe Fisolen/Minikarotte • A, D, G, L, O

€ 41,00

**Sablé breton/pignon de pin/kadaïf/abricot/mûre**

Bretonisches Sablé/Pinienkern/Engelshaar/Marille/Maulbeere • A, C, G

€ 16,00

**Brioche feuilletée/crème pistache/cerise**

Blätterteig Brioche/Pistaziencreme/Kirsche • A, C, G, H

€ 16,00

**Pêche/framboise/mousse yaourt/gavotte**

Pfirsich/Himbeere/Jogurtmousse/Knuspergebäck • A, C, G, H

€ 16,00

**Assortiment de fromages affinés**

Assortiment von gereiften Käsesorten • G, M, O

€ 16,00

*Wir ersuchen Sie höflichst die Desserts im Voraus zu bestellen.*

*Wir erlauben uns 3,60 € pro Person für das Gedeck zu verrechnen.*

A : glutenhaltiges Getreide ; B : Krebstiere ; C : Ei ; D : Fisch ; E : Erdnuss ; F : Soja ; G : Milch oder Laktose ;

H : Schalenfrüchte ; L : Sellerie ; M : Senf ; N : Sesam ; O : Sulfite ; P : Lupinen ; R : Weichtiere

... und alle daraus gewonnenen Erzeugnisse